

Heferversuch – Chardonnay Ernte 2023

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

Vergleich verschiedener Hefen sowie Tannin und Eichenholzchipseinsatz bei Chardonnay 2023

Lesegradation

Chardonnay - Altenberg	Pflanzjahr 2015	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 11.10.2023		
pH Wert: 3,47	Säure 6,5 g/l	19,9°KMW

Maische und Mostbehandlung

3 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	kein SO ₂ auf Trauben
3 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		1 Std Maischestandzeit
10 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most		20 mg/l SO ₂ in den Most
80 ml/hl Mostgelatine CF	50 g/hl Seporit PoreTec	12 Std entschleimt
130 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

Variante 1	Oenoferm Tipico – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2 <i>4 g/hl Tannivin Finesse</i>	Oenoferm Tipico – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 4 g/hl Tannivin Finesse zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3 <i>75 g/hl eBois Muffins</i> <i>75 g/hl eBois Vanilla</i>	Oenoferm Tipico – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 75 g/hl eBois Muffins zu Gärbeginn 75 g/hl eBois Vanilla zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4	Oenoferm Chardonnay – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

Variante 5	Oenoferm wild&pure – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 6	Oenoferm Finesse – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 7	Preziso weiss&komplex – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
Variante 8	Zymaflore X16 – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Nutristart Arom in die Gärung
Variante 9	Lalvin NBC– 18° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Filtramon Super in die Gärung
Variante 10	Filtraferm Expression – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Filtramon Super in die Gärung

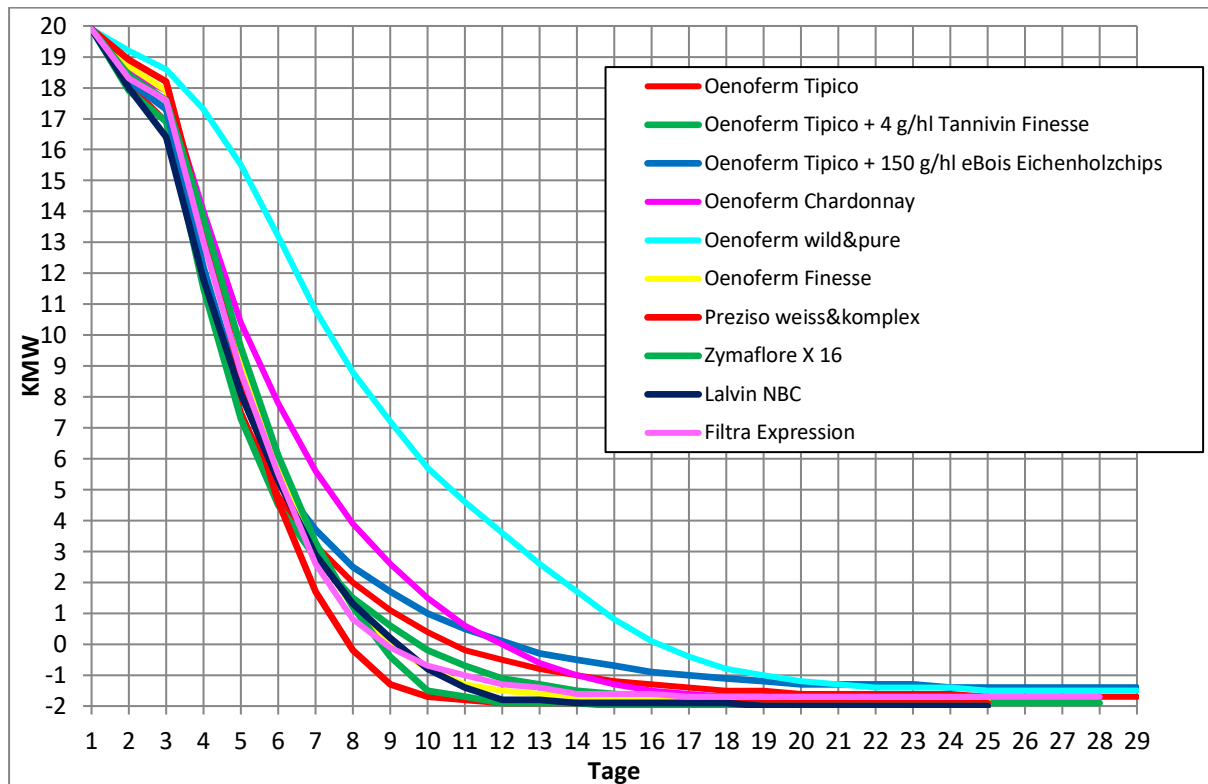
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Hefefirma festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Bei Oenoferm Tipico+eBois wurden die Eichenholzchips beim 1. Umziehen entfernt.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20. Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

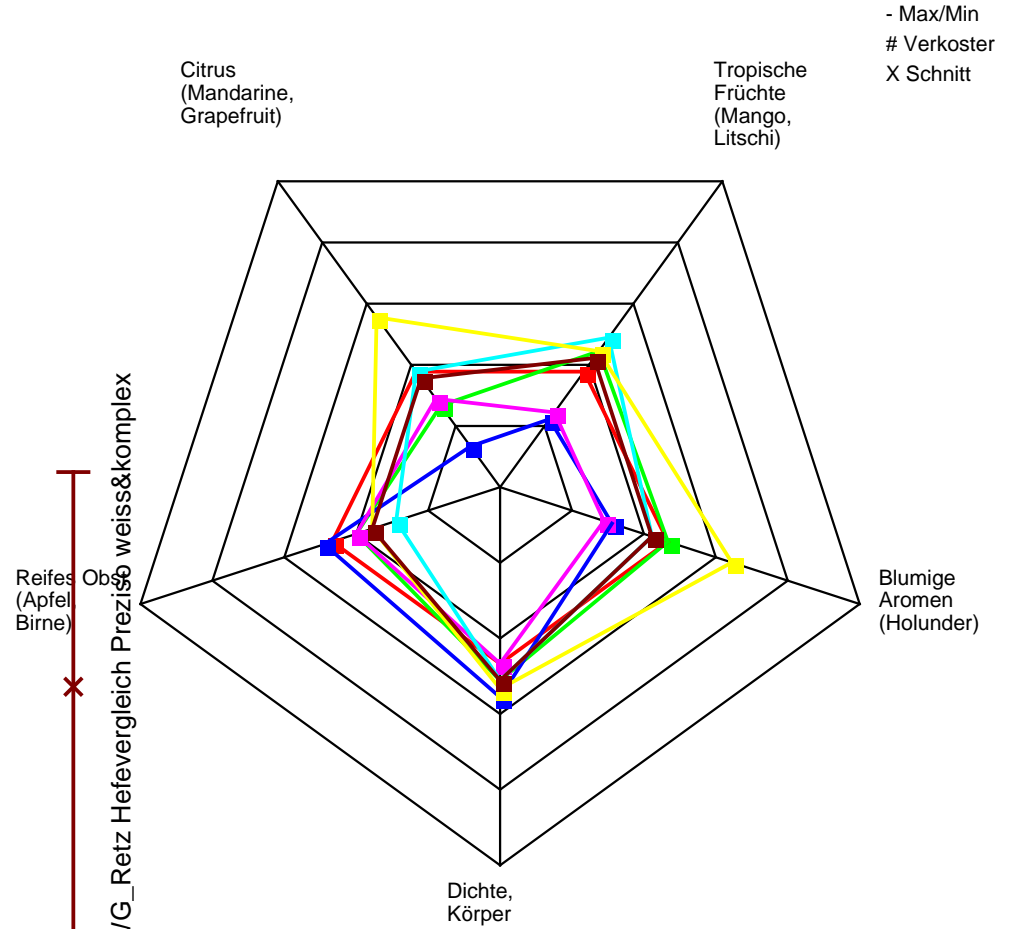
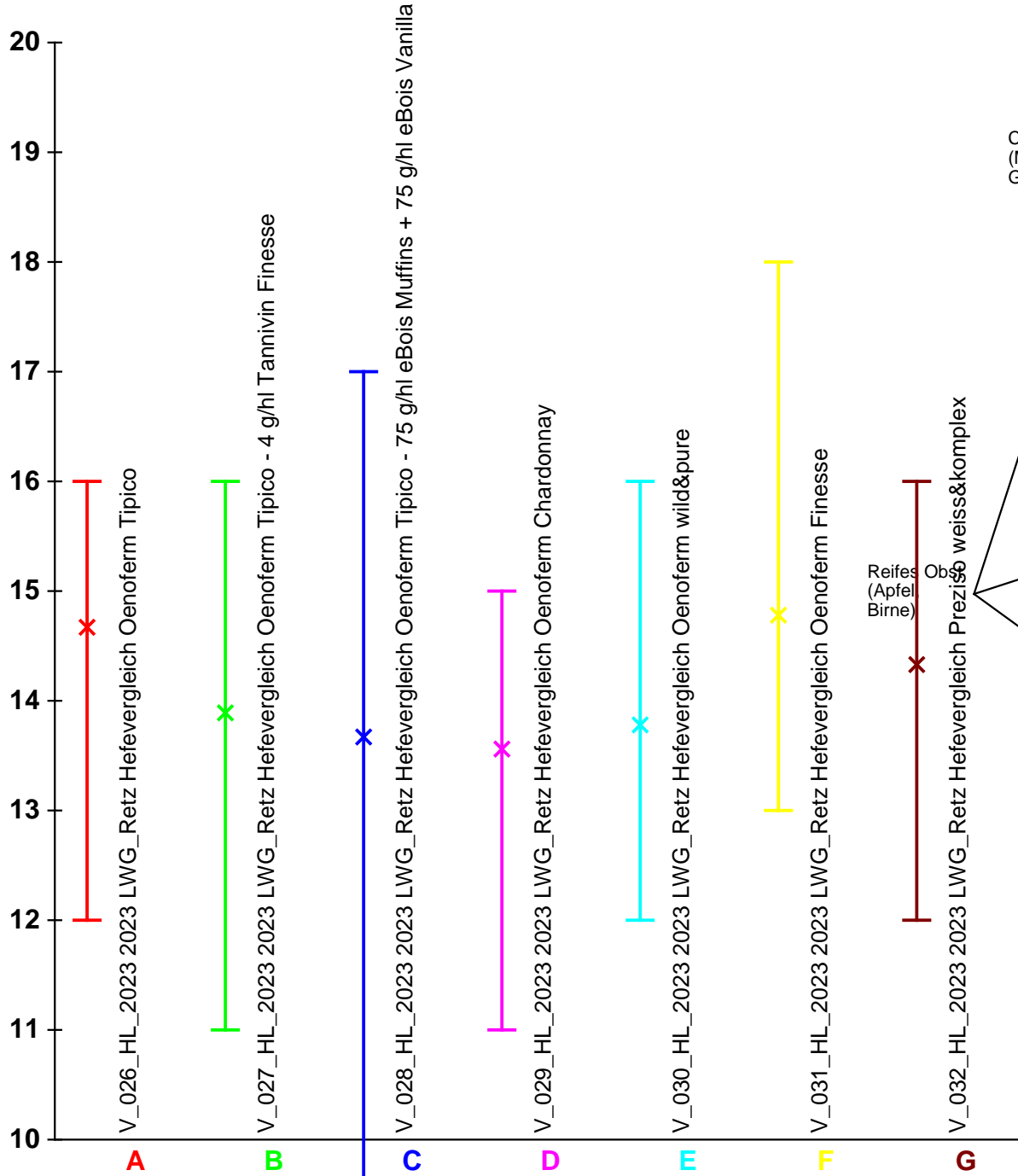
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Tipcio	29 Tage	14,0 %	2,8 g/l	6,3 g/l	3,39	2,8	3,3
Oeof. Tipico + Tannin	28 Tage	14,1 %	1,7 g/l	6,4 g/l	3,38	2,8	3,4
Oeof. Tipico+eBois Chips	31 Tage	13,9 %	5,1 g/l	6,4 g/l	3,41	2,8	3,6
Oenoferm Chardonnay	22 Tage	14,2 %	1,7 g/l	6,0 g/l	3,44	2,7	3,2
Oenoferm wild&pure	31 Tage	13,9 %	2,3 g/l	6,8 g/l	3,43	2,7	3,6
Oenoferm Finesse	20 Tage	14,0 %	1,1 g/l	6,6 g/l	3,35	2,8	3,4
Preziso Weiss&komplex	16 Tage	14,1 %	0,6 g/l	6,2 g/l	3,34	2,6	3,3
Zymaflore X16	19 Tage	14,1 %	0,6 g/l	6,1 g/l	3,49	2,6	3,5
Lalvin NBC	23 Tage	14,1 %	0,6 g/l	6,2 g/l	3,37	2,5	3,4
Filtraferm Expression	21 Tage	13,8 %	1,4 g/l	6,3 g/l	3,36	2,5	3,5

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 19.03.2024

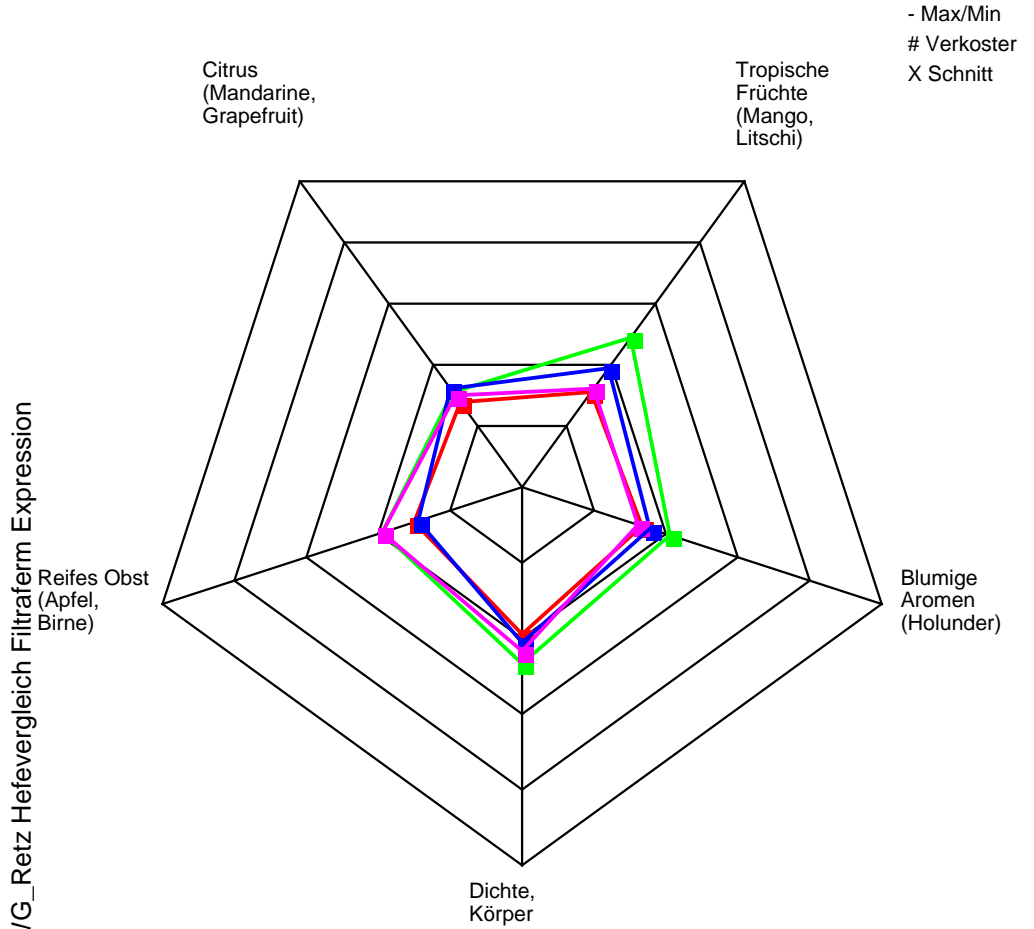
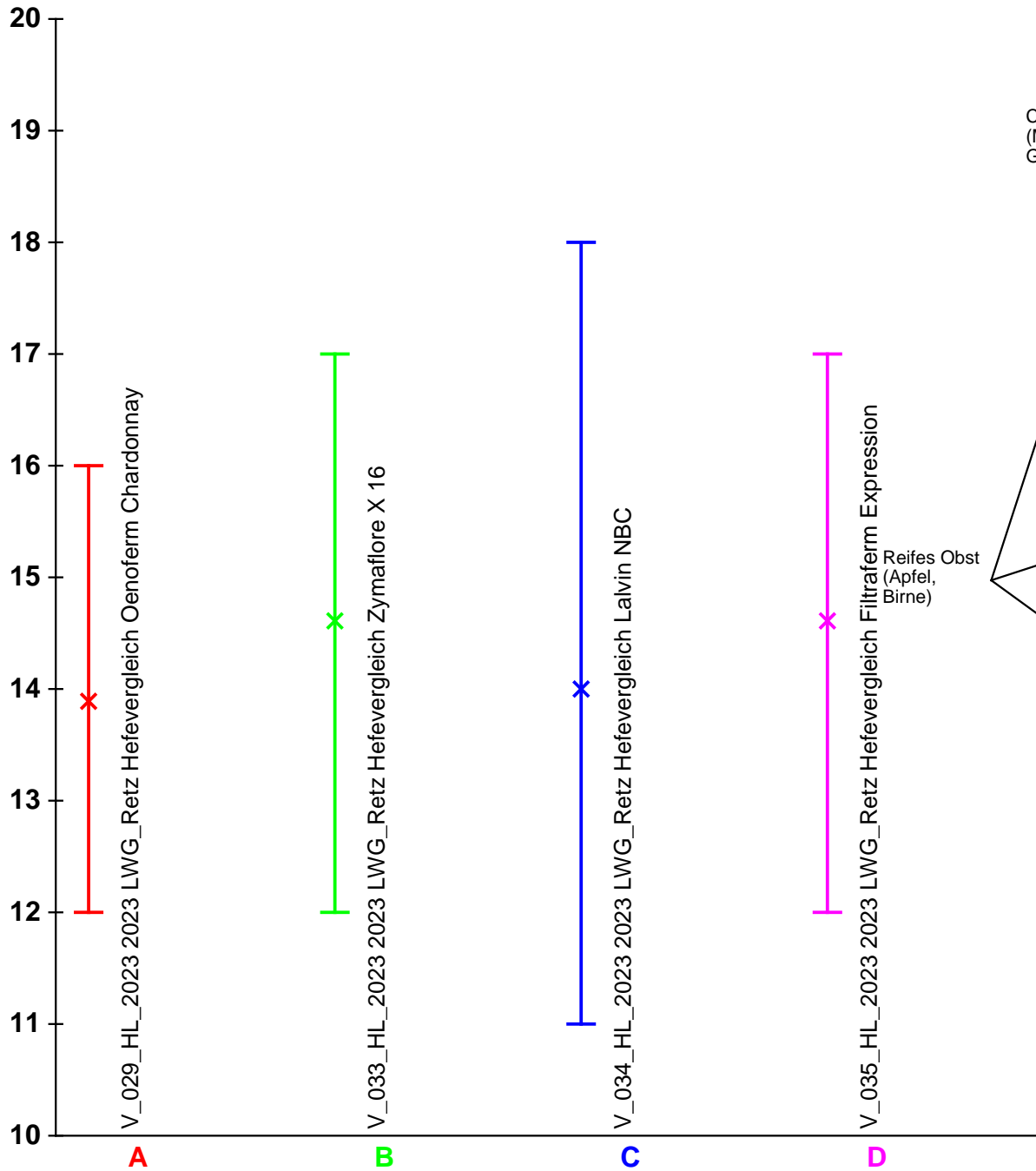
Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



V_029_HL_2023 2023 LWG_Retz Hefevergleich Oenoferm Chardonnay

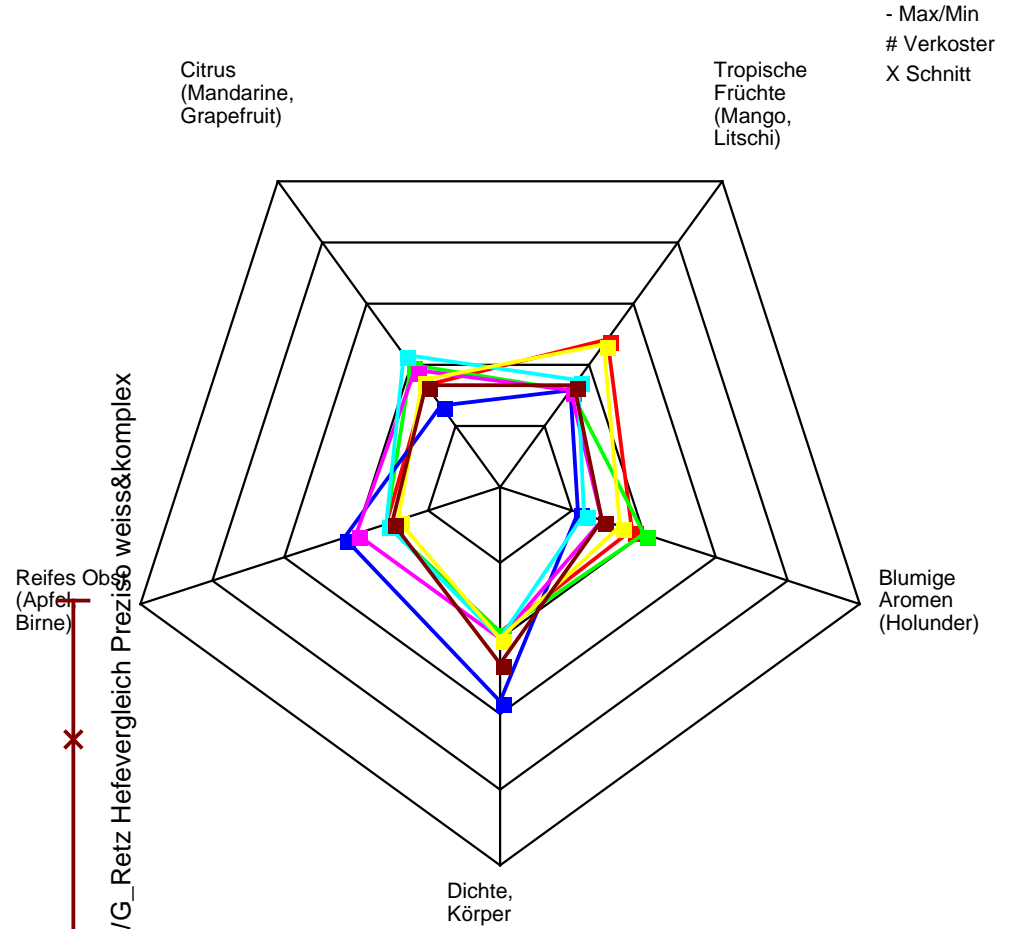
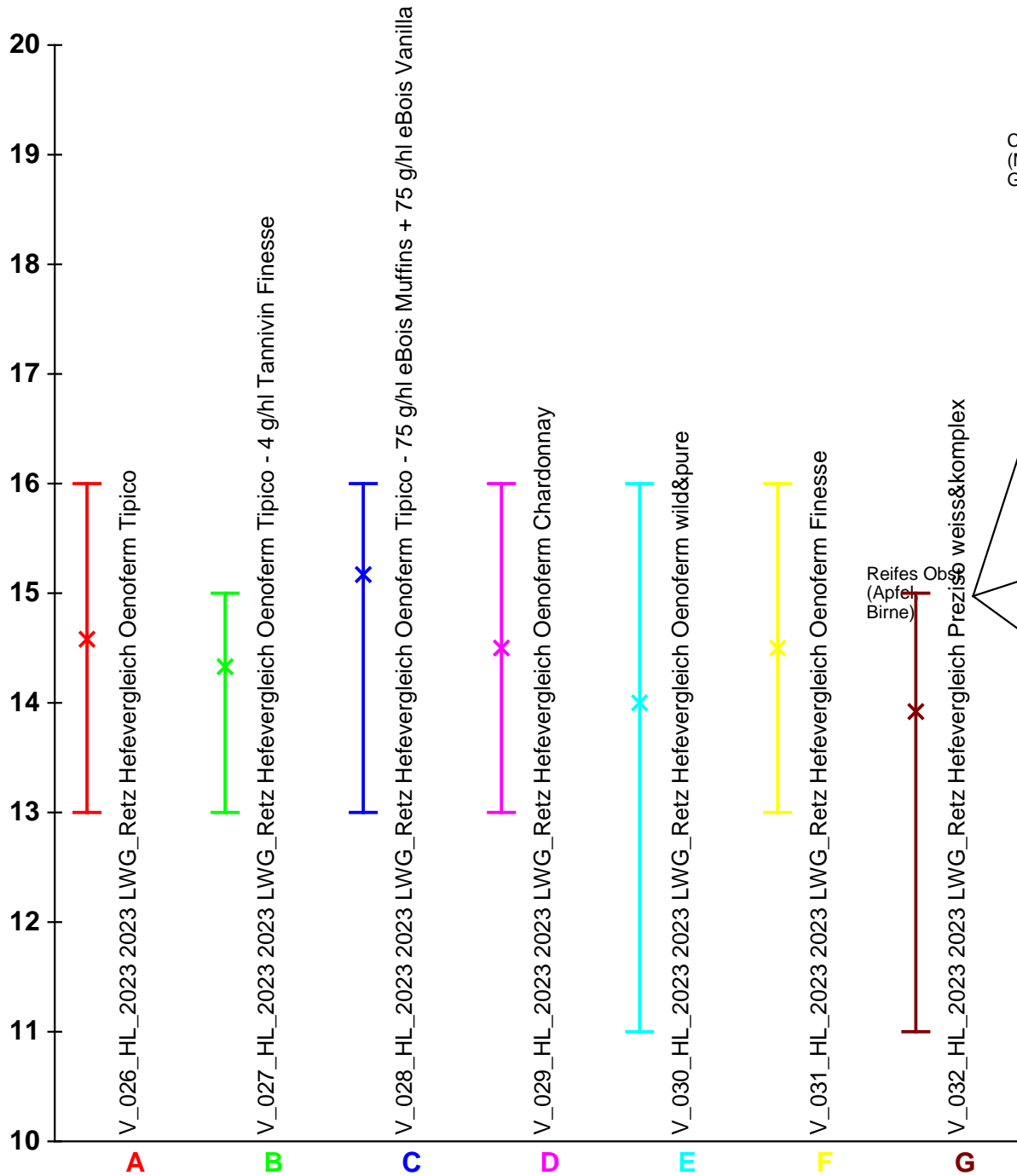
V_033_HL_2023 2023 LWG_Retz Hefevergleich Zymaflore X 16

V_034_HL_2023 2023 LWG_Retz Hefevergleich Lalvin NBC

V_035_HL_2023 2023 LWG_Retz Hefevergleich Filtraferm Expression

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 11.06.2024

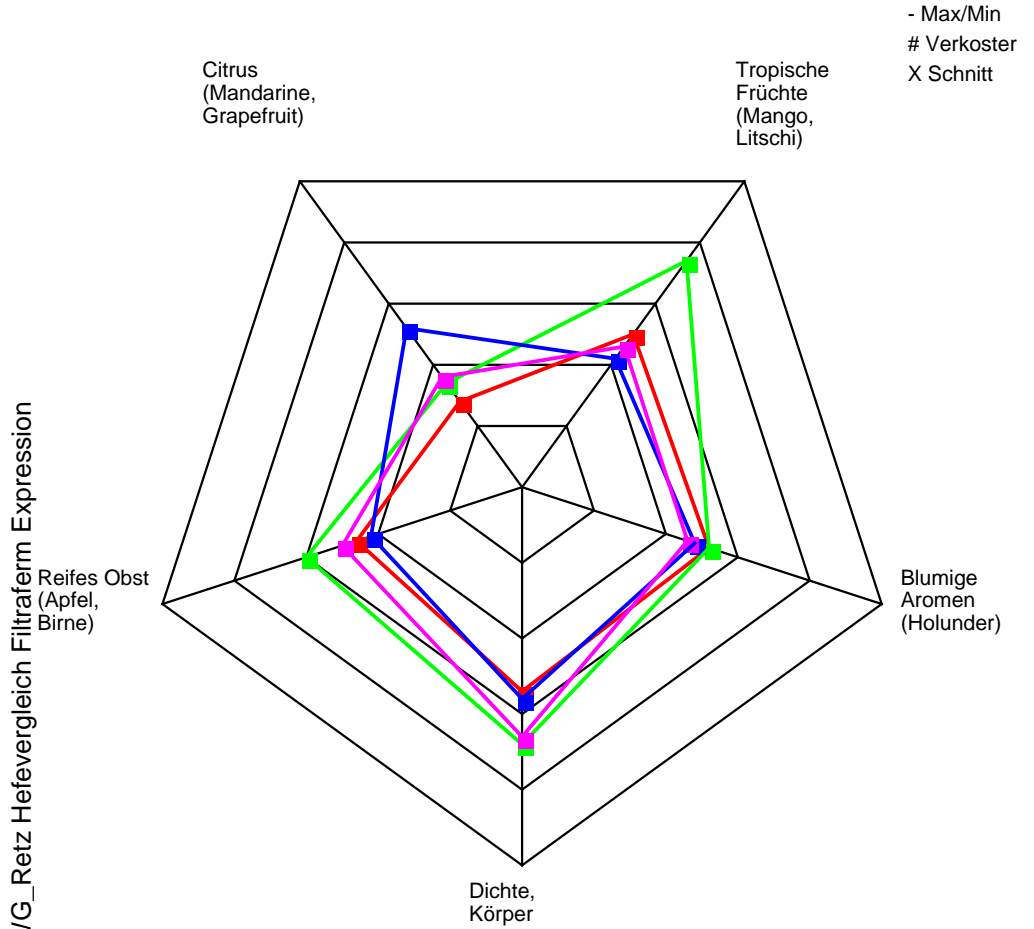
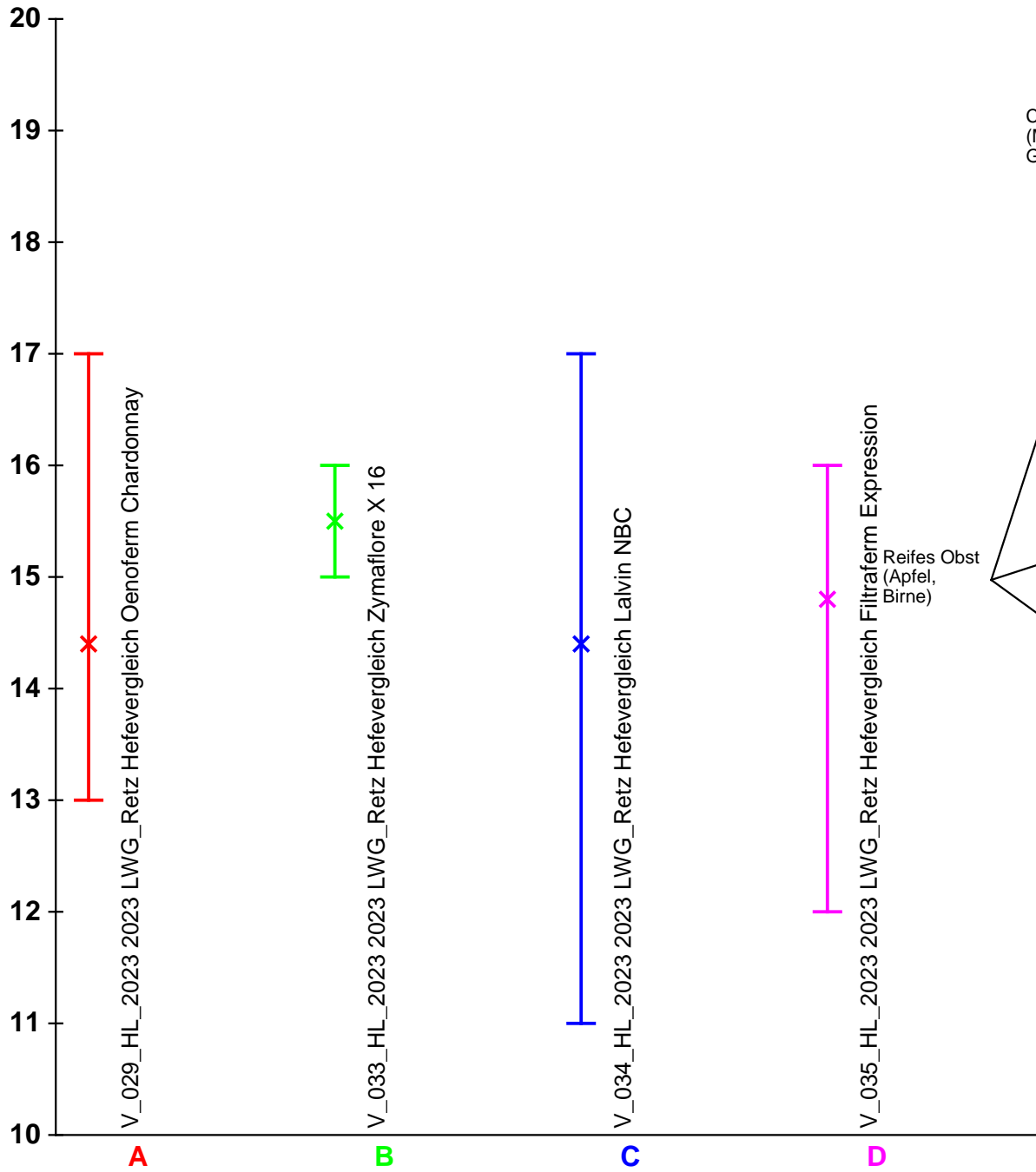
Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt